



allo spreco alimentare



Gettare meno si può!

SCHEDA 3: LE DATE DI SCADENZA

Conoscerle meglio per sprecare meno

Per gli alimenti preconfezionati la legge prevede due tipi di date di scadenza, che obbligatoriamente devono essere stampate sulle etichette con inchiostro indelebile.

«DA CONSUMARE ENTRO IL...»

DATA LIMITE DI CONSUMO | Questa è la data limite per il consumo di una derrata alimentare e è stabilita per quelle derrate alimentari facilmente deperibili o sensibili. È obbligatoria per tutti quei prodotti che devono essere conservati al fresco o al freddo. Al di là di questa data non possono più essere venduti al pubblico.

«DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL...»

DATA MINIMA DI CONSERVAZIONE | È la data minima entro la quale un prodotto si conserva. Si applica alle derrate alimentari poco deperibili o adatte per fare scorte di cibo. Fino a quella data sono garantite le qualità organolettiche dei prodotti, purché siano stati conservati in condizioni appropriate. I cibi in questione possono essere consumati senza problemi anche ben al di là della data indicata. Tutt'al più potrebbero esserci leggeri difetti di qualità.

Da vendere prima del ..., fabbricato il ..., imballato il...

Queste indicazioni non sono obbligatorie ma servono a informare il consumatore. Non devono assolutamente essere confuse con la data limite.

Refrigerare o congelare

Se la data di scadenza si avvicina e vi rendete conto che non riuscite a consumare in tempo un alimento, congelatelo o datelo a qualcuno, se non possedete un congelatore.



Gettare meno si può !

Che fare se una data di scadenza è stata superata?

Date prova di buonsenso e utilizzate i vostri sensi – vista, olfatto e gusto – per verificare che una derrata alimentare sia ancora consumabile. Il colore e la consistenza dell'alimento oppure le condizioni del suo imballaggio permettono già di valutare se può essere ancora consumato o meno. Le persone a rischio (anziani, ma anche donne incinte e bambini piccoli) devono però rispettare strettamente le date limite di consumo dei prodotti refrigerati. Un alimento il cui imballaggio si è gonfiato o che presenta delle muffe deve essere assolutamente gettato.

Quali scadenze sono da rispettare?

PRODOTTI PIÙ DEPERIBILI «DA CONSUMARE ENTRO IL...»	
CARNE, PIATTI CUCINATI	Fino a 24 ore dopo la data di scadenza
CARNE MACINATA, PESCE, FRUTTI DI MARE	Rispettare rigorosamente la data di scadenza
PROSCIUTTO COTTO, TERRINE, PÂTÉ	Una volta aperto, consumare entro due giorni. Rispettare la data di scadenza
SALUMERIA SECCA, FORMAGGI A PASTA DURA	Fino a 2 settimane dopo la data di scadenza
FORMAGGIO FRESCO, LATTE PASTORIZZATO, YOGURT	Da 2 giorni a 2 settimane dopo la data di scadenza
UOVA	Fino a 2 settimane dopo la data di scadenza, se utilizzate per pasticceria da cuocere o ben cotte

I piatti preparati in casa e la carne cotta si conservano due o tre giorni nel frigorifero.



Gettare meno si può !

PRODOTTI A LUNGA CONSERVAZIONE

«DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL...» O «... PRIMA DI ...»

PASTA, RISO, SEMOLA, FARINA, CAFFÈ, SPEZIE, OLII VEGETALI, ZUCCHERO, BIBITE IN POLVERE, BIBITE IN BOTTIGLIA, MOSTARDA	Salvo segnali di degrado, non ci sono limiti: verificare la consistenza (non molli, senza grumi), gusto e odore (non rancido, senza polvere o insetti)
PRODOTTI IN VASETTI DI VETRO E TETRA PAK	Diversi mesi oltre la data limite: verificare che gli imballaggi non siano danneggiati (gonfi, ammaccati, arrugginiti, danneggiati o aperti)
CONSERVE IN SCATOLE DI LATTA	Diversi anni oltre la data limite: verificare che gli imballaggi non siano danneggiati (gonfi, ammaccati, arrugginiti, danneggiati o aperti)
BISCOTTI E CIOCCOLATA	Alcuni mesi dopo la data limite
LATTE UHT	Fino a 10 giorni dopo la data limite
SURGELATI	Alcuni mesi dopo la data limite

Altre informazioni, consigli pratici e tutto ciò che è possibile fare per evitare lo spreco di cibo si trovano anche in internet su www.acsi.ch

Scheda realizzata con il sostegno dell'UFAM - Ufficio federale dell'ambiente